

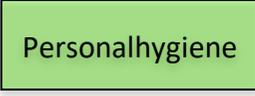
Gefahrenanalyse/CCPs

Prozess	Gefahr	Ursache/n	Risiko ↓ */**/**	CCP/ Lenkungs- punkt	Massnahme/ Kontrolle	Dokumentation
Organisation Betrieb	Gesundheitsgefährdung durch verunreinigte Lebensmittel	Unsauberkeit		Schutz	Reinigung/Desinfektion Baulicher Unterhalt, Wartungen	Reinigungs- und Desinfektionspläne und Kontrolllisten/VRA Wartungslisten/Rapporte Schulungskontrollen HACCP-konzept Laborberichte Inspektionsberichte
	Gesundheitsgefährdung durch überlagerte/falsch gelagerte Lebensmittel	Temperatur- abweichung/ Überlagerung		Temperatur Zeit	Zutrittsregelung Schulungen HACCP-System Verifikation System Laboranalysen interne/externe Kontrollen	
	Täuschung	fehlende/falsche Information/ Deklaration		Deklaration	Rückverfolgbarkeit Deklaration	
Einkauf/ Warenannahme	Verunreinigung	mangelhafte Verpackung		Schutz	Zustand Gebinde/ Verpackungen	Anweisung/Kontrolllisten für die Warenannahme Lieferscheine/Begleitpapiere Etiketten
	Verderb	Temperatur- abweichung		Temperatur	Kühl-/Tiefkühl- Temperaturen	
	Verderb	Überlagerung		Zeit	Qualität/Datierung/ Haltbarkeit	
	Täuschung	fehlende/falsche Deklaration		Deklaration	Sachbezeichnung/ Zusammensetzung/ Allergene/Herkunft	
Lagerung (Kühl-, Tiefkühl-, Trockenlager)	Verunreinigung	mangelhafte Verpackung		Schutz	Sauberkeit/ Trennung/Verpackungen/ Schädlinge	Anweisung/Kontrolllisten für Kühl-, Tiefkühl-, Lager, Economat
	Verderb	Temperatur- abweichung		Temperatur	Temperaturen Kühlanlagen und Tiefkühler	
	Verderb	Überlagerung		Zeit	Qualität der Frischprodukte/Datierung/ Haltbarkeit/FIFO	
	Täuschung	fehlende/falsche Deklaration		Deklaration	Beschriftung/ Inhaltsangaben	

*Hohes Risiko = CCP Laufende, tägliche Überwachung
 **Mittleres Risiko = LP regelmässige, mindestens wöchentliche Überwachung
 ***Geringes Risiko = LP regelmässige, mindestens monatliche Überwachung

Prozess	Gefahr	Ursache/n	Risiko ↓ */**/**	CCP/ Lenkungspunkt	Massnahme/Kontrolle	Dokumentation
 Produktion/ Fertigung	Verunreinigung	Unsauberkeit		Schutz	Sauberkeit Trennung/Verpackung Schöpfwerkzeuge	Anweisung/Kontrolllisten für die Produktion/Fertigung Anweisung kritische Speisen Farbsystem Schneidebretter
	Verderb	Temperatur- abweichungen		Temperatur	Auftauen/Erhitzen/Heiss- halten/Abkühlen/Zwischen- lagern	
	Verderb	Überlagerung		Zeit	Qualität/Datierung und Haltbarkeit, Bereithaltungszeiten	
	Täuschung	fehlende/falsche Deklaration		Deklaration	Sachbezeichnung, Zusammensetzung/Rezepture n, Allergene, Herkunft	
 Transporte	Verunreinigung	mangelhafte Verpackung		Schutz	Zustand Gebinde/Verpackungen	Anweisung/Kontrolllisten für Transporte
	Verderb	Temperatur- abweichung		Temperatur	Kühl-/Tiefkühl-Temperaturen	
	Verderb	Überlagerung		Zeit	Qualität/Datierung	
	Täuschung	fehlende/falsche Deklaration		Deklaration	Sachbezeichnung/ Zusammensetzung/ Allergene/Herkunft	
 Abgabe/ Verkauf	Verunreinigung	mangelhafte Verpackung, Kontamination durch Personen		Schutz	Sauberkeit/Verpackung Schutzvorrichtungen Schöpfwerkzeug	Anweisung/Kontrolllisten für die Abgabe/Verkauf Speise- und Getränkekarte Plakat Jugendschutz Merkblatt Allergene
	Verderb	Temperatur- abweichung		Temperatur	Temperatur bei Lagerung, Kühl- und Heisshaltung	
	Verderb	Überlagerung		Zeit	Qualität/Datierung und Haltbarkeit, Bereithaltungszeiten	
	Täuschung	fehlende/falsche Deklaration		Deklaration	Sachbezeichnung Zusammensetzung/Herkunft Allergene, Jugendschutz Eichungen/Mengenangaben Werbung	

*Hohes Risiko = CCP Laufende, tägliche Überwachung
 **Mittleres Risiko = LP regelmässige, mindestens wöchentliche Überwachung
 ***Geringes Risiko = LP regelmässige, mindestens monatliche Überwachung

Prozess	Gefahr	Ursache/n	Risiko ↓ */**/**	CCP/ Lenkungspunkt	Massnahme/Kontrolle	Dokumentation
	Verunreinigung	mangelhafte Verpackung		Schutz	Sauberkeit/Verpackung	Anweisung für die Verwertung Kontrolllisten Lagerung
	Verderb	Temperaturabweichung		Temperatur	Temperaturen Kühlanlagen und Tiefkühler	
	Verderb	Überlagerung		Zeit	Datierung/Haltbarkeit/FIFO	
	Täuschung	fehlende/falsche Deklaration		Deklaration	Beschriftung/Inhaltsangaben	
	Verunreinigung	Kreuzkontamination durch Abfälle			Abfallmanagement Abwassermanagement	Merkblatt Entsorgung Liste der Abnehmer
	Verunreinigung	Kreuzkontamination durch verunreinigte Oberflächen, Maschinen, Werkzeuge		Schutz	Reinigungskonzept Wartung/Unterhalt, Schädlingsmanagement Geschirrpflege Wäscheversorgung	Reinigungspläne/ Kontrolllisten VRA (Verfahrens- und Reinigungsanweisungen für kritische Geräte) Schädlingsrapporte Wartungsverträge
	Verunreinigung	Kontamination durch unhygienisches Verhalten; Gefahr von Krankheitsübertragung		Schutz	Körperhygiene/ Händehygiene, Kleidung Umgang mit Verletzungen/ Meldepflicht bei Krankheiten Schulungen	Merkblatt Mitarbeiterhygiene

*Hohes Risiko = CCP Laufende, tägliche Überwachung
 **Mittleres Risiko = LP regelmässige, mindestens wöchentliche Überwachung
 ***Geringes Risiko = LP regelmässige, mindestens monatliche Überwachung